GUIDE D'ACCÈS AUX ENTREPRISES QUÉBÉCOISES DE TRANSFORMATION DE LÉGUMES ET DE POMMES DE TERRE

Roger Lamontagne

Mars 1999

L'horticulture occupe une place importante dans l'industrie agroalimentaire québécoise. Au fil des ans, la disponibilité des légumes et des pommes de terre a permis de développer une autre activité économique importante, celle de la transformation. En 1998, on dénombrait au Québec environ 75 usines de transformation des légumes et des pommes de terre. Alors que certaines d'entre elles sont de petites entreprises familiales, d'autres sont devenues de grandes entreprises qui contribuent largement à l'activité économique régionale et dont le succès repose en partie sur les ventes hors Québec.

Le Guide d'accès aux entreprises québécoises de transformation de légumes et de pommes de terre vise à contribuer au développement du secteur horticole de deux façons différentes :

- en permettant aux acheteurs de connaître les transformateurs situés au Québec et en leur fournissant les coordonnées nécessaires pour établir un contact d'affaires;
- en aidant les investisseurs à repérer les occasions d'affaires liées à la transformation des légumes et de pommes de terre, par une meilleure connaissance du degré de saturation des différents créneaux.

Identification des entreprises de transformation

Ce répertoire se veut le plus complet possible et vise à regrouper toutes les entreprises québécoises de la transformation des légumes et des pommes de terre.* En plus du nom de l'entreprise, on y trouve la ville et la région administrative où est située l'usine. L'Annexe 1 précise les limites géographiques des 17 régions administratives du Québec. Signalons que le fait d'indiquer la localisation de l'usine ne signifie pas que l'entreprise limite ses ventes à cette région. Finalement, les numéros de téléphone et de télécopieur permettent de joindre l'entreprise pour toute demande d'information ou pour passer une commande de produits.

La liste des principales associations en lien avec la transformation des légumes et des pommes de terre se trouve à l'Annexe 2. L'Annexe 3 présente les filières qui existent dans ce secteur d'activité.

* Pour ajouts ou corrections, veuillez communiquer avec Roger Lamontagne (Roger.Lamontagne@agr.gouv.qc.ca) au (418) 380-2101

Types de clientèles

106-06236/

Les clients des entreprises de transformation peuvent être regroupés en trois principaux types, décrits ci-après. Pour une même famille de produits, de nombreuses entreprises desservent en même temps plusieurs types de clientèles. Le guide ne mentionne que celles qui sont actuellement desservies par chaque entreprise, ce qui n'exclut pas qu'une entreprise donnée puisse être intéressée à servir les autres types de clientèles.

1. **Les industries (IND)**

   Les légumes transformés peuvent servir d'ingrédients dans la formulation d'aliments surtransformés. Par exemple, des légumes prêts à l'emploi peuvent être vendus à une industrie qui fabrique des plats cuisinés.

2. **Les hôtels, les restaurants et les institutions (HRI)**

   Les légumes transformés connaissent depuis longtemps une forte demande dans le réseau HRI, principalement parce qu'ils sont pratiques et standardisés.

3. **Le détail (DET)**

   Le consommateur est de plus en plus intéressé par l'achat de légumes déjà préparés qui permettent d'écourter la durée de préparation de ses repas. Les légumes transformés prennent une place importante dans les magasins de détail.

Description des familles de produits

Pour faciliter la recherche à l'intérieur de ce guide, les produits ont été groupés en 16 grandes familles, dont voici une brève description :

1. **Pommes de terre pelées fraîches**

   Pommes de terre pelées et tranchées vendues à l'état réfrigéré sous diverses formes : frite, ronde, cube, lamelle...

2. **Pommes de terre pelées précuites**

   Pommes de terre pelées et tranchées offertes sous diverses formes (frite, ronde, cube, lamelle), ayant subi une friture partielle qui permet d'allonger la durée de conservation au réfrigérateur et qui raccourcit le temps de cuisson pour l'utilisateur final.

3. **Pommes de terre pelées surgelées**

   Pommes de terre pelées et tranchées offertes sous diverses formes (frite, cube, lamelle) et vendues à l'état surgelé.

4. **Croustilles de pommes de terre**

   Croustilles vendues sous diverses formes (tranche, bâtonnet) et offertes avec plusieurs assaisonnements.

5. **Légumes pasteurisés**

   Légumes, incluant pommes de terre, ayant subi une cuisson partielle qui permet d'allonger la durée de conservation au réfrigérateur et qui raccourcit le temps de cuisson pour l'utilisateur final.

6. **Légumes prêts à l'emploi**

   Toute variété de légumes ou tout mélange de légumes ayant subi un traitement (parage, coupe, lavage...), qui rend le produit prêt à utiliser pour consommation à l'état cru ou pour la cuisson et se conservant au réfrigérateur.

7. **Laitues prêtes à l'emploi**

Toute variété de laitues ou tout mélange de laitues ayant subi un traitement (parage, coupe, lavage...) qui rend le produit prêt à utiliser pour consommation à l'état cru et se conservant au réfrigérateur.

8. **Salades ensaucées**

Salades à base de légumes déjà additionnées de sauces ou de vinaigrettes (salades de chou, de carotte, de pomme de terre...), conservées au réfrigérateur.

9. **Légumes en conserve**

Famille traditionnelle des légumes appertisés (pois, haricots, maïs, betteraves...).

10. **Légumes surgelés**

Tout légume préparé et vendu à l'état de congélation.

11. **Légumes marinés**

Légumes dont la durée de conservation est prolongée par immersion dans une saumure de vinaigre (cornichons, relish, betteraves, oignons, poivrons, choux-fleurs...).

12. **Chutneys**

Condiment aigre-doux fait de légumes et/ou de fruits cuits avec du vinaigre, du sucre et des épices (ketchup de légumes avec ou sans fruits).

13. **Jus de légumes**

Jus ou mélange de jus provenant de divers légumes (parfois en mélange avec jus de fruits).

14. **Potages de légumes**

Potage ou soupe dont les ingrédients principaux sont les légumes.

15. **Purées de légumes**

Légumes, incluant pommes de terre, cuits et réduits à l'état de purée, conservés à l'état réfrigéré.

16. **Légumes déshydratés**

Légumes séchés, principalement utilisés dans les mélanges secs pour soupes et sauces.

Les publications

Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

© Gouvernement du Québec - 2000

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone (418) 380-2101

DGPA